MUMAC Academy Talks, intervista a Raimondo Morreale

1e-mumacacademytalks-morreale-1080x1080-copia-f597b9b8

L'agrigentino Raimondo Morreale è il protagonista del secondo episodio di MUMAC Academy Talks, format dedicato alle storie dei volti del mondo caffè e delle loro esperienze professionali, tecnologiche e di formazione.

Cosa ti ha spinto a decidere di utilizzare le Superautomatiche nella tua torrefazione?
“Inizialmente mi ha spinto la curiosità: volevo scoprire come funzionasse un’estrazione con questo tipo di attrezzatura. Poi, piano piano, mi ha affascinato e da lì l’idea e il successivo studio su una miscela che si adattasse perfettamente alla funzionalità della macchina”.

Cosa ti spinge a consigliare macchine superautomatiche ad alcune tipologie di clienti e quali?
“La consiglio perché la superautomatica è, per l’appunto, un’automatica che di fatto può aiutare tutta quella fascia di clienti che non hanno una formazione da barista professionista, ma che comunque necessitano di avere un’estrazione espresso ottimale. Basti pensare ai saloni di auto, agli atelier di moda o, come nel caso più frequente della mia zona, le sale delle colazioni degli hotel, dove per il picco a volte è proprio l’ospite della struttura a servirsi da solo”.

Quali vantaggi hai riscontrato nell’utilizzo di queste attrezzature?
“Uno dei maggiori vantaggi è quello di avere sempre una corretta estrazione e pulizia. Quando entriamo in qualsiasi bar in Italia si vede riscaldare più volte il latte per fare un macchiato o un cappuccino. Con la superautomatica questo non accade, di conseguenza, anche la bevanda al latte acquista più valore e qualità. Utilissima anche la funzione di autogestione della pulizia delle Superautomatiche: ne migliora l’estrazione ma aiuta anche nel mantenimento delle parti meccaniche, dunque la durata della macchina stessa”.

Come è percepita dal cliente finale la bevanda prodotta con macchina superautomatica prima di averla effettivamente assaggiata?
“Il cliente finale è ancora molto titubante, quasi restìo nel concepire che la bevanda estratta da una superautomatica sia accettabile. La percezione è ancora quella di qualcosa non esattamente artigianale, di non manuale quindi di minor valore dal punto di vista qualitativo”.

Come si può aiutare a cambiare questa percezione?
“L’unico modo per far cambiare idea al cliente (proprietario di un hotel, di un locale o di un’attività) a mio parere è quello di far vedere e testare direttamente a lui la macchina, accompagnandolo passo dopo passo e spiegandone il funzionamento”.

Quanto è stato importante avere la giusta formazione per utilizzare al meglio il prodotto?
“La formazione è sempre fondamentale anche perché i meccanismi della superautomatica sono l’evoluzione della macchina semi-automatica. Le formule dell’estrazione e le tecniche correlate sono le stesse. Inoltre, non dimentichiamo che per avere una tazza buona e di alta qualità è necessario formarsi e conoscere anche e soprattutto le caratteristiche del caffè che si andrà ad utilizzare e le sue origini, dunque l’intera **filiera del caffè**”.

Come scegliere la superautomatica migliore per le proprie esigenze? Quali sono i requisiti che non bisogna assolutamente ignorare?
“In primo luogo, bisogna avere ben in mente il flusso di clientela e come comportarsi se si dovessero verificare momenti di estremo picco. Di conseguenza, le caratteristiche da non ignorare possono essere quelle legate alle prestazioni della macchina. Come ad esempio il numero di tazze/giorno e la tipologia di servizio, se tradizionale in tazza di ceramica o take-away”.

Chiunque sa utilizzare una superautomatica senza difficoltà?
“Tutti a mio avviso sapranno utilizzare una superautomatica una volta settata a dovere e appresi i principi fondamentali del suo funzionamento”.